











Semaine du 17 au 21 Juin 2019 - DEJEUNER

elior 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage Salade composée Tomate antiboise 	Rillettes à la sardine Betteraves vinaigrette Saucisson à l'ail	***	BARBECUE Melon Pastèque	Radis beurre Salade du chef Tomate vinaigrette
Nuggets de volaille  Filet de lieu sauce crème	Rôti de boeuf Ravioli à la volaille 	***	Brochettes de poulet mariné poivrons-oignons  Brochettes de poisson mariné poivrons-oignons 	Cheese burger Fish burger
Semoule Haricots verts au beurre	Penne au beurre Printanière de légumes	***	Salade piémontaise Salade de pâtes  Taboulé 	Pommes grenailles rôties 
Edam Mimolette Yaourt nature sucré	Petit moulé et fines herbes Saint Paulin Yaourt nature sucré	***	Fromage	Epinards à la crème Coulommiers Vache qui rit Yaourt nature sucré
Fruit de saison Compote de pommes et pêches Fromage blanc aux myrtilles 	Fruit de saison Smoothie bananes et pommes  Liégeois à la vanille	***	 Glace 	Fruit de saison Compote de pommes et fraises Biscuit

Toutes les sauces sont faites maison à l'exception du ketchup et de la mayonnaise.



Plats préférés des enfants



Recettes développement durable



Recettes d'Ici et d'ailleurs



Fait maison



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine